

●発行所：上尾商工会議所
〒362-8703 上尾市ニッ宮750番地
TEL.048-773-3111 FAX.048-775-9090
https://www.ageocci.or.jp E-mail: inf@ageocci.or.jp

●配布地域：ポスティングにより、上尾市・桶川市・伊奈町の全戸、および、さいたま市の一部に配布しています。
●ポスティングに関するお問い合わせは、
(株)埼玉ロジスティックス(TEL.048-726-9240)までご連絡ください。



●今月の“顔”～APIO'S PRECIOUS～

伝統的な製法にこだわって。感性を生かした新作誕生も基本の徹底あればこそ！

フランス菓子 ジョゼ オーナーシェフ
深井 恒明さん

定休日以外は毎朝、7時30分には仕込作業に取りかかるという深井さん。「フランス菓子 ジョゼ」で手作りされる商品は常時、ケーキ類で28種類、チョコレート類で10種類にも及びます。

「冷凍技術が進んだおかげで、仕込作業も楽になりました。昔は、朝5時から始めないと開店時間に間に合わなかったんですよ。一番手間暇がかかるのは焼き菓子。うちではフランス菓子本来のおいしさを伝えるために、伝統的な製法にこだわった菓子作りをしています。1つひとつ吟味した素材を使うため、コストもかかりますが、一番大切なのは仕込みですから……」

恩師のジョゼ・アリミさんから学んだのは製法技術だけではありません。「売ればよい、というのは私たちの仕事ではない。素材のおいしさを生かした洋菓子を提案するのが役目」という信念も受け継ぎ、修業時代から変わることなく、日々努力を重ねています。

「どこまでできるか、自分を追い込み、分刻みで作業する。それが楽しいんです。壁を作らず、若い世代からも刺激を受けて、感性を若々しく豊かにすれば、想像の世界(創作力)もどんどん広がっていきます」

酒粕シリーズの逸品「酒粕華美」が「埼玉県新商品AWARD 2020」に入賞！

深井さんが近年、新たな素材として注目しているのが「発酵食品」。新商品として、地元酒蔵の酒粕を使ったレシピを次々と開発してきました。なかでも好評を博しているのが「酒粕ケーキ」。なめらかですっきりとした味わいの酒粕クリームを、大吟醸酒の華やかな香りをまとわせた生地でサンドしたケーキは絶品です！「上尾をもっとアピールしたい」という深井さんの願いとともに、酒粕ケーキを詰合せ商品にした「酒粕華



■ふかい・つねあき／1959年生まれ、北本市出身。1978年、東京プリンスホテルに入社。木沢武男料理長(1984年から総料理長)のもと、フランスから招かれた二つ星シェフ、ジョゼ・アリミ氏に師事し、フランス菓子の基本を修業。1988年に独立し、恩師の名を冠した「フランス菓子 ジョゼ」を都内で創業。1997年に上尾市へ移転。現在に至る

◆「ジョゼ」の店内に飾られたモノクロの写真は、独立創業の記念に、妻・美香さんとともに、恩師・ジョゼさんと3人で撮影されたもの。深井さんにとって、かけがえのない宝物です

美(はなび)」は、上尾市観光協会推奨土産品に選出。さらに、(一社)埼玉県産観光協会が主催する、第1回目の「埼玉県新商品AWARD 2020」でも入賞し、オンラインショップという新たな販路も広がりました。「ジョゼさんが得意としていたケーキの1つが、洋酒を効かせたシロップを染み込ませたサバランなので、うちの酒粕ケーキをぜひ味わってみたいですね。きっと気に入ってくれるでしょう」

夏を迎えて、自家製アイスクリーム(バニラ・チョコレート・ラムレーズンの3種類、カップ入り:432円)も販売開始となり、ますます多忙な深井さんです。



▲「酒粕華美」：地元酒蔵の酒粕を使用したクリームをサンドした、しっとりとした口どけが人気の酒粕ケーキを上尾市の風物詩でもある花火をデザインしたパッケージに詰合せました
5個入り：1,188円、10個入り：2,268円(酒粕ケーキ単品：216円)



▲酒粕チョコレートバー(237円)、梨乃酒ゼリー(324円)、さくら甘酒ゼリー(280円)もおすすです



▲彩り・風味ともにバリエーション豊富なマカロンも、ジョゼの人気商品です(単品：194円)



■フランス菓子 ジョゼ
上尾市中裏1-12-8 <北上尾駅西口から徒歩3分>
TEL.048-771-1619 https://jose1988.jimdofree.com
★営業時間:10時～20時<月曜定休/祝日の場合は営業、翌日休み>
★デコレーションケーキ等の予約、「酒粕華美」・マカロン・ガトーセック等の各種詰合せギフトのお取り寄せ・配送手配は、電話または店頭にて承ります。イベントやパーティー、冠婚葬祭の引き出物等の大量注文についてもご相談ください<詳細は上記HPへ!>
■「酒粕華美」は、下記の店舗・オンラインショップでも購入できます
●あげお 観光・お土産センター(上尾駅東口・A-GEOタウン2階)
●さいしん特産品オンラインショップ・極の逸品 粋(すい)- https://www.suishin-mall.com
●NACK5お取り寄せマートtrima(トリマ) https://www.tri-ma.com
※記事中の商品価格はジョゼ店頭での販売価格。税込みの総額表示です

デリバリー専門店

7/28 土曜の立

ご予約承り中

炭火焼うなぎ 万両

贅沢な二段重ね

特大(特大うなぎ2尾を2段重ね) 税込¥5,600

うなぎを愛してやまない方へお届け!

大(特大うなぎ1尾) 税込¥2,850

うなぎを愛してやまない方へお届け!

※写真はイメージです。

ふっくら炊き上がった輝くごはんの秘密は、秩父山系から湧き出す天然水です。

中(特大うなぎ2切) 税込¥1,950

特大うなぎを存分に味わえる一品

小(特大うなぎ1切) 税込¥1,100

タレがたっぷり!特大うなぎ使用

ミニ(薄切りうなぎを使用) 税込¥500

小さなお子様向け

テレビ「埼玉ビジネスウォッチ」で紹介されました。

2,500円以上のご注文で※

秩父の天然水を無料サービス!

※天然水はボトル交換制となります。ウォーターボトルのデポジットとして初回のみ500円をお預かりしております。ボトル返却時にご返金となります。

初回特典 専用ディスペンサーをプレゼント!

ウォーターサーバーがなくてもすぐ使えます!

上部のボタンを押すと水が出てくる

3ガロンボトル

ディスペンサーを取り付けて

デリたまも好評 営業中!!

食事と一緒においしい水が無料で届く

ロメスバ・とんかつ デリバリー専門

Delitama

電話注文はこちら 048-796-5587 年中無休

営業時間 11:00～21:00 L.O. 〒362-0021 埼玉県上尾市原市3817-5

Web注文はこちら https://www.delitama.net

※お届けは税込2,500円から承ります。※配達地域は店舗より3km圏内、3km以上(上限5km)の場合は別途配達料400円を加算させていただきます。※簡易容器は色・形が異なる場合がございます。